

# SO4104APG




Dimensões	60x45 cm
Família	Forno
Sistema de Vitalidade	Sim
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Multitech
Tecnologia Galileo	Omnichief
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709326784



## Design

Design	Linea	Tipo de vidro	Clear1
Cor	Neptune Grey	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamentos	Mate	Estética da porta	Totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Linea
Acabamento dos componentes	Componentes prateados	Cor do puxador	Metal acetinado e preto
Material	Vidro	Logótipo	Logótipo aplicado

## Comandos

			
Display	VivoScreen	Número de idiomas disponíveis	20
Tecnologia Display	Display TFT	Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Comandos	Full touch avançado		

## Programas / Funções

Nº funções	26
Programas automáticos	150


Níveis de humidificação


3 + manual

Receitas pessoais


10

**Funções de forno**

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado


 Turbo

 Eco

 Grill

 Grill ventilado


 Base


 Base com termoventilador


 Pizza

**Funções assistidas a vapor**

 Ventilado com vapor


 Termoventilado com vapor


 Termoventilado e base com vapor


 Turbo com vapor

 Grill ventilado com vapor


**Funções com vapor**

 Vapor

 Vapor ventilado


 Vapor termoventilado

Vapor ventilado e base

 Sous vide

**Outras funções do vapor**

 Limpar depósito da água


 Descarga de água


 Carga de água


 Descalcificar

**Funções microondas**

 Microondas

 Microondas com ventilação

 Microondas com termoventilação

 Microondas com grill

Microondas com base e  
termoventilação

**Funções Multitech**

Multitech

Twintech

## Outras funções

Descongelo por tempo	Descongelo por peso	Fermentar
Na pedra	Barbecue	Fritar
Derreter	Amolecer	Pipocas
Manter quente	Aquecer pratos	Sabbath

## Programa de limpeza

VaporClean
------------

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Refeição completa</b>	Sim
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Cocção com DeltaT</b>	Sim
<b>Temporizador configurável</b>	D	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim	<b>Demonstração com vídeo tutorial</b>	Sim
<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas	<b>Ajuda visual</b>	Sim, sob pressão prolongada no visor
<b>Cocção com sonda térmica</b>	Sim	<b>Memória cronológica</b>	Para as últimas 10 funções utilizadas
<b>Cozinha Multipasso</b>	Sim, até 2 passos	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim
<b>Smart cooking</b>	Sim	<b>Instant GO</b>	Sim

## Especificações técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Nº de vidros da porta</b>	4
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	2	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Inverter</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Stirrer</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	LED	<b>Chaminé</b>	Dupla
<b>Potência das lâmpadas</b>	3 W	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Centrifugação
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim		
<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W		

Potência da resistência superior	1000 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência da resistência grill	1700 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência do grill largo	2700 W	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Potência da resistência circular	1400 W	% vapor	20 - 100%
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	214x462x397 mm
Abertura da porta	Aba para baixo	Controlo da temperatura	Eletrónico
Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria	Material da cavidade	Esmalte EverClean
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Carregamento de água	Fill&Hide 2 , automático
		Capacidade do depósito de água	2 l

## Performance / Etiqueta energética



Volume útil	40 l	Potência efetiva do microondas	900 W
Nº de fornos	1		

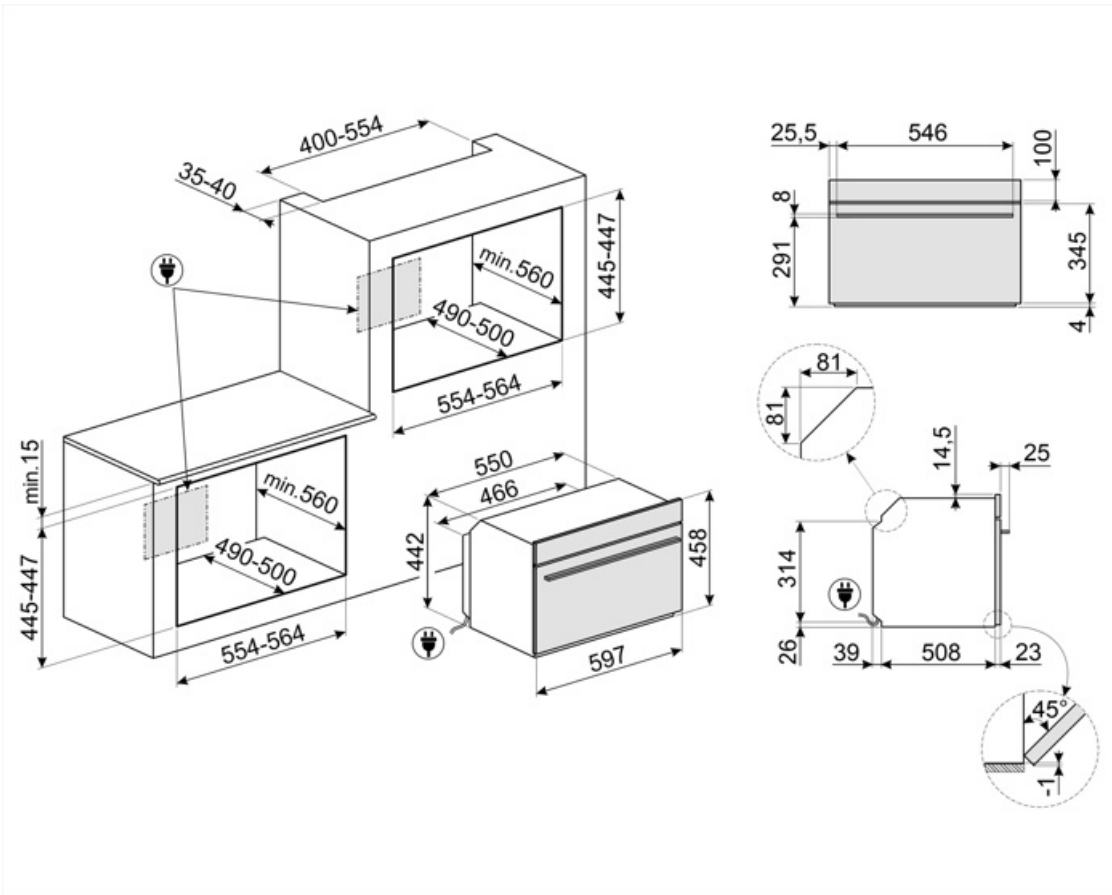
## Acessórios incluídos



Grelha com travão	1	Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade	1
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade	1	Tabuleiro de vidro	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1	Guias telescópicas de extração total	1
Tabuleiro em aço inox	1	Sonda térmica	Sonda térmica multiponto

## Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		



## Not included accessories

### AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



### PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



### ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm



### ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm



### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.



### BX640PL

Para cozinhar vários tipos de legumes, peixes, carnes brancas, raviólis ou outras variedades de massas recheadas, preservando todas as vitaminas e sais minerais para um sabor mais rico, completo e natural. Em aço inox Capacidade 5,0 L Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x40 mm



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



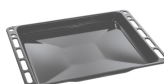
### BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



## GTTV2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos com vapor, com cavidade SO.



## Symbols glossary (TT)



**Barbecue:** função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.



**Bloqueio de comandos:** opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Com a tecnologia Galileo é possível combinar três tecnologias e tirar o melhor delas: cozedura a vapor, microondas, cozedura tradicional. Os fornos Galileo possibilitam usar qualquer um dos três métodos de cocção individualmente ou combiná-los conforme desejado. Permitem uma abordagem de cozedura horizontal (multipasso) em que as várias técnicas de cozedura são organizadas em sequência, ou uma abordagem vertical (multitech) em que há uma combinação das três ao mesmo tempo. O vapor é saudável, o microondas é rápido e a cozinha tradicional é crocante. O forno sabe combiná-las com sabedoria para garantir resultados inovadores com uma economia de tempo de até 70% em relação ao método tradicional.



**Descongelação por peso:** com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



**Descalcificação:** a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.



O sistema de carregamento de água foi concebido para valorizar a estética da câmara de cozedura. O tubo de carga e descarga pode ser facilmente retirado da câmara de cozimento e a água pode ser reabastecida a qualquer momento durante o ciclo de cozedura, sem abrir a porta, garantindo uma duração infinita de vapor.



A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante o cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.



**Descongelação por tempo:** com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



**Cozedura DeltaT** A câmara de cozimento define automaticamente a temperatura da cavidade para uma temperatura predefinida (designada deltaT) superior à temperatura do núcleo detectada pela sonda. Quando a sonda detecta mais um grau no núcleo, a câmara de cozimento aumenta também automaticamente a temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos de cozedura deltaT diferentes (lento, médio e rápido) e de definir qualquer temperatura interna desejada. Uma concentração de tecnologia que torna possível obter produtos tenros, suculentos e saudáveis da mais alta qualidade.



**Número de vidros da porta.** Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.





A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Microondas: ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.



Microondas+grill: a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.























Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



















Resistência circular + ventilador + microondas: a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.



Resistência superior + inferior + ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de baixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.  |    | Sous vide: os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.   |
|    | Cozinha a vapor: é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organolépticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes. |    | Resistência superior + inferior + ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo. |
|    | Vapor + ventilador + resistência circular: o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.   |    | Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.  |
|    | Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.   |    | Ventilador com grill com auxílio de vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.   |
|  | Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve. A restante parte do processo permite a formação de crosta necessária.                  |  | Circular + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).  |
|  | Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão se estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve.   |  | Turbo com assistido a vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.   |
|  | Altura do eletrodoméstico.   |  | O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.  |
|  | Manter quente  |  | Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.  |
|  | Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.   |  | Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.   |
|  | Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.   |  | Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.   |

-  Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
-  Smartcooking: para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
-  Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.
-  Distribuição ativa e controlada das micro-ondas: O ventilador do agitador de micro-ondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de um prato giratório.
-  Para uma refeição completa em poucos passos, simples e com uma economia de tempo considerável. A grande cavidade pode acomodar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, que podem ser cozidos sem qualquer troca de odores. Os fluxos termodinâmicos cuidadosamente estudados garantem uma cozedura uniforme em todos os níveis. O algoritmo Refeição completa calcula os tempos, as funções de cozedura e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
-  Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  Display Vivo max: a cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.
-  INSTANT GO: a ativação desta opção permite começar a cozinhar imediatamente. O pré-aquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.
-  The multi-point temperature probe has three detection points. This means that not only the core temperature is detected, but also the temperature in other areas. The oven will process all these data to avoid cooking unevenness. In this way each product can be cooked in a professional, restaurant style.
-  A tecnologia inverter permite gerar micro-ondas de forma contínua e na potência desejada. O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar desperdícios de energia e permite obter uma excelente cozedura, descongelação e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície nos alimentos.



Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.



Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos.



Ideal para derreter barras de chocolate e manteiga para culinária utilizando o microondas.



Indicado para descongelar bolos e sobremesas no microondas.



Para preparar pipocas no microondas.